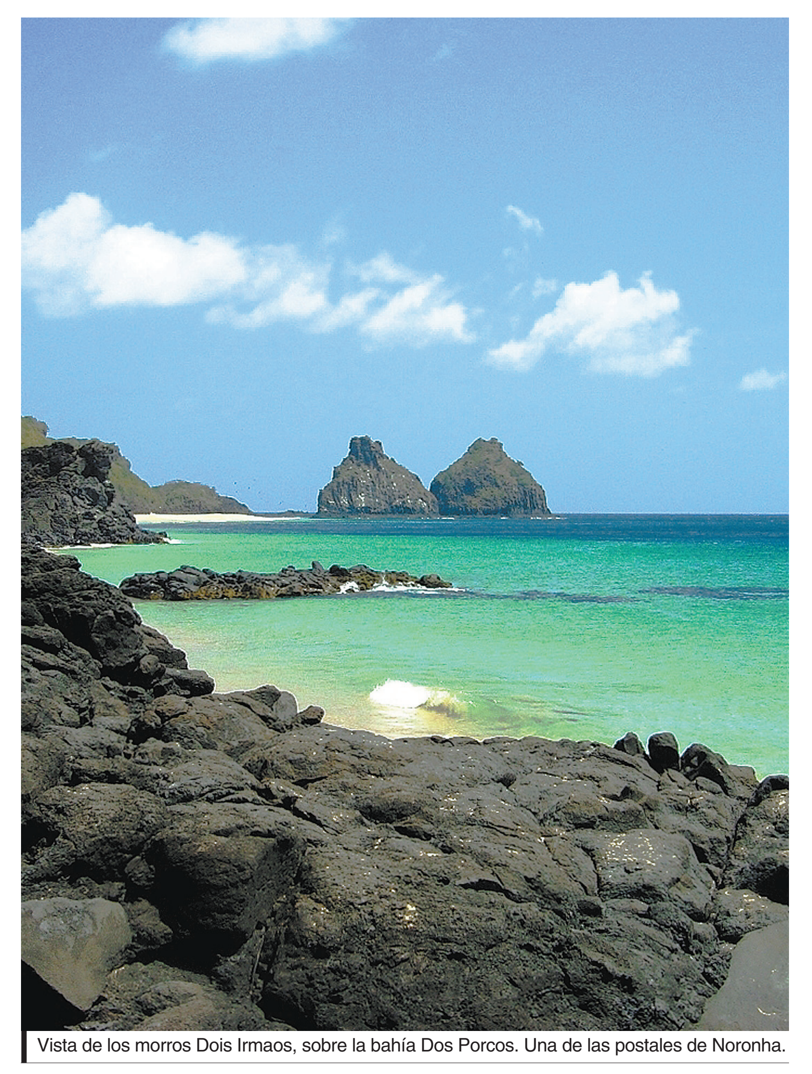
SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA|12
DOMINGO 14 DE SEPTIEMBRE DE 2008

Turismo 12



DELICIOSA COSECHA

En el noreste del Neuquén, plantaciones de manzanos y viñedos en tierra de dinosaurios.


Vista de los morros Dois Irmaos, sobre la bahía Dos Porcos. Una de las postales de Noronha.


Nadar con alegres delfines en las aguas abiertas del Parque Nacional Marino.

POR PABLO DONADIO

BRASIL *El archipiélago Fernando de Noronha*

Sueño tropical

En pleno océano Atlántico, a 350 kilómetros de la costa nordeste de Brasil, emerge un entramado de islas de belleza inverosímil: el archipiélago Fernando de Noronha, meca del buceo brasileño por el universo multicolor que florece bajo sus cálidas aguas.

Ser apenas un punto perdido en el Atlántico, casi imperceptible en cualquier mapa, quizá sea una de sus principales virtudes. Reunir un clima de paz y perenne naturaleza con una diversa gama de actividades turísticas, otra. Y claro que hay más, pero con éstas dos alcanza y sobra para conocer Fernando de Noronha, un nombre que dicho así nomás no suena a Brasil. Sin embargo, basta escuchar su música y el idioma, sentir el alegre clima y ver desfilar las caipirinhas, para darse cuenta claramente de que es una de las piedras preciosas del nordeste brasileño. Sus playas de finas y blancas arenas podrían estar incluidas en cualquier listado premium del Caribe, y su salvaje y visible geografía, con un tapiz de bosques y matas, son albergue para decenas de aves marinas. Para cerrar a todo show, Noronha se guarda lo mejor: una invitación al otro mundo que esconde bajo el agua. Ese universo submarino es responsable de que el archipiélago sea considerado el mejor sitio de buceo del país, y uno de los más fascinantes del planeta.

PERDIDA Y FELIZ Así está Noronha, con una ubicación por demás insólita. Conocida también como la Hawai brasileña por los exigentes surfistas que llegan entre noviembre y marzo en busca de sus perfectas olas, la esmeralda del Atlántico también tiene una interesante historia. Dicen que todo comenzó cuando el cartógrafo y navegante italiano Américo Vespucio la "descubrió", allá por el año 1503. Pero desde ese entonces y hasta el siglo XVIII, fue invadida por ingleses, alemanes y franceses, cuestión que llevó a Portugal a construir más de diez fuertes para resguardar su soberanía. Las ruinas de las construcciones ubicadas en la isla principal aún permanecen en buen estado, y son uno de los muchos atractivos de Noronha. Además el lugar supo ser entre otras cosas una base militar durante la Segunda Guerra Mundial, y esos fuertes y reliquias de aquel tiempo permanecen celosamente cuidados. Más allá de todo, sobre este territorio predomina la calma y lo natural, estable en una suerte de filosofía de conservación ecológica que cada uno de sus dos mil moradores permanentes en la isla mayor sabe transmitir. Esta es la única superficie habitada de todo el archipiélago, y el ingreso de visitantes está regulado para no alterar su ecosistema: sólo se permite la atención de 420 viajeros al mismo tiempo, límite que responde a cuidadosos estudios de impacto ambiental.

El archipiélago tiene origen volcánico. Las islas (con un área total de 26 kilómetros cuadrados) son cumbres altas de una cadena montañosa submarina, con una base a 4000 metros de profundidad. Esta situación de aislamiento ocasionó la nidificación de una gran variedad de especies de aves marinas y migratorias, reforzando aún más su impronta salvaje. Por ser la cumbre de una montaña, la superficie de la isla grande no tiene sectores llanos, a no ser por las 15 playas que la rodean, en su mayoría situadas en el *mar do dentro*, como llaman los lugareños al sector que mira al Brasil continental.

PRAIAS DE ENSUEÑO A Vila dos Remedios, el pequeño poblado donde se concentran casi todas las posadas, puede llegarse a pie. Aquí funciona la parte céntrica de la "ciudad", donde se recurre para las compras y demás trámites. Allí están los edificios tradicionales con el sello portugués en la fachada, dispersos entre angostas calles de adoquines, donde pescadores, lugareños y guías de turismo marchan con una calma envidiable.

Desde lo alto de los acantilados la costa regala una vista sublime y las aguas de pronto parecen (y son) verdes, turquesas y azules, y de una claridad asombrosa. Así se suceden las praias Do Cachorro, Da Conceicao, Do Boldró (ya del otro lado del morro Do Pico, punto más alto de la isla), Do Americano, Do Bade, la amplia Cacimba Do Padre y para el final las estrellas del lugar: las bahías Dos Porcos y Do Sancho. La primera está custodiada por los islotes postales Dois Irmaos, y formada por una serie de piletones naturales de aguas verdes. La segunda es una amplia bahía cerrada a pique por un alto acantilado. Ambas, son de una belleza increíble, y el equipo básico de buceo aquí (luneta, snor-

DATOS UTILES

■ **Cómo llegar.** Para quien llega desde Buenos Aires y arriba a San Pablo, se hace una conexión con Recife o Natal. De allí y por agua, son dos días de una auténtica aventura. Aerolíneas Argentinas (www.aerolineas.com.ar / 0810-222-86527) tiene varios vuelos a San Pablo al igual que LAN Argentina (www.lan.com / 0810-9999-526). En ambas empresas se recomienda buscar promociones con tiempo.

■ **Dónde comer y dormir.** Excelentes, sanas y frescas comidas se combinan con la clásica carta internacional brasileña que trae de todo. Pescados y mariscos son los principales ingredientes de los platos servidos en los restaurantes, con la especialidad del tubalhau, una famosa croqueta rellena con carne de tiburón. A la hora de la bebida, por supuesto, nadie podrá eludir las caipirinhas y los dulces jugos de frutas tropicales, con el cajú como estrella. En cuanto al alojamiento, la isla posee hoteles y un centenar de posadas, en su mayoría pequeñas y familiares, con un servicio cálido y sencillo, y tarifas que van desde los R$ 50 hasta R$ 250, con desayuno o pensión completa, siempre por persona y por día.

■ **Más información.** Embajada de Brasil en Argentina: Carlos Pellegrini 1363, 5º piso. Cap. Fed. (4515-6500). Sitio web oficial: www.noronha.com.br E-mail: suporte@noronha.com.br



Reserva ecológica, Noronha es la meca del buceo para aficionados y expertos.

Acantilados, arenas finas y aguas verdes, turquesas y azules. Agreste, natural, inverosímil.

kel y aletas) es fundamental como el aire que se respira.

Si hay voluntad, se puede recorrer toda la isla a pie por senderos establecidos que atraviesan los morros y unen las distintas playas. Y si existen ganas de levantarse temprano, el espectáculo fantástico y gratuito de Bahía dos Golfinhos será una recompensa ejemplar. Allí decenas de delfines saltando, jugando, parloteando, se muestran sin problemas al público.

Si la caminata fue suficiente en los primeros días de visita, nada mejor que el transporte oficial de Noronha, el buggy, para llegar hasta Mar do Fora. En este otro lado de la isla hay que visitar la playa Do Leao, elegida por las tortugas marinas para desovar, o la bahía Atalaia, donde la marea baja suele formar piletones que encierran centenares de peces y cangrejos.

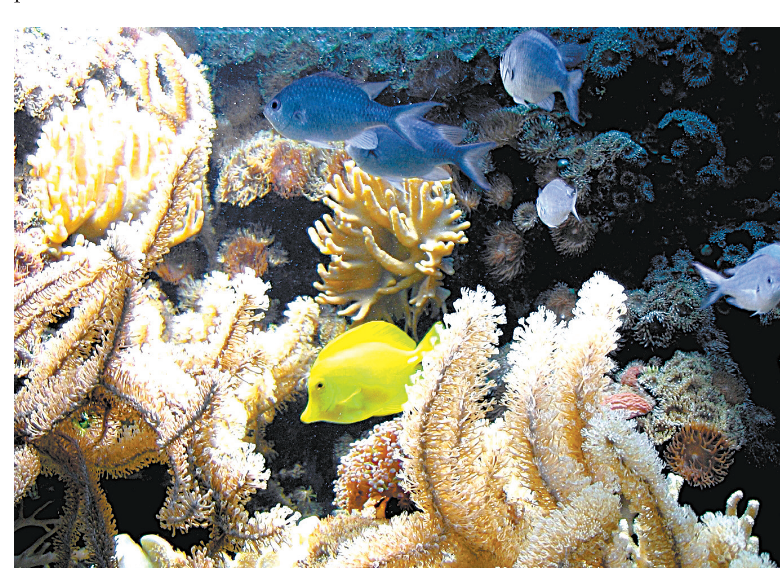


Praia Do Leao es la elegida por las tortugas marinas para desovar.

EL OTRO MUNDO Estrictamente no hace falta saber bucear para disfrutar de las impactantes, increíbles, asombrosas e inolvidables excursiones submarinas. Pero para disfrutar a pleno, hay que bucear lo mejor que se pueda. Por lo tanto, es clave el curso introductorio, algo así como la puerta de entrada al universo subacuático. Más allá de esto, y si el miedo u otras cuestiones no lo permiten, apenas un snorkel y un poco de coraje garantizan fascinantes imágenes. En general los paquetes ya incluyen buceo, pero si no lo hicieran, pueden sumarse estando allí. Por lo general las salidas arrancan por la mañana, previo minicurso para quienes son principiantes o inexpertos. Una vez entendidas las señas y demás cuestiones de seguridad, la embarcación sale del puerto de San Antonio hacia las islas Sela Gineta, Do Meio y Rasa, especiales por la calidad y diversidad de su fauna marina. El momento cobra entonces gran importancia, y sumergirse con tanque de oxígeno (aunque sin necesidad de ponerse traje de neoprene por las cálidas temperaturas) regala una sensación mágica: brillan los corales, aparecen las cuevas, se aproximan los cardúmenes de cientos de peces de colores. Todo, todo, parece un ensueño multicolor.

Dicen los guías que bajo esta agua es posible encontrar trece especies diferentes de corales, que brindan cobijo a esponjas, cangrejos, langostas, morenas, camarones y quien sabe cuánta cosa inverosímil. Para un apartado especial quedan las enormes tortugas marinas (que en nada se parecen a las debiluchas crías que pueden verse en los documentales) al igual que las soberbias rayas. Entre los arrecifes también pueden verse barracudas y algunas especies de tiburones (como el tiburón-gato), de aspecto temible pero aparentemente inofensivo para el hombre.

EL PREMIO FINAL Si el final del viaje pretende ser eso que suele llamarse una "gran despedida", nada como visitar el sector principal del denominado Parque Nacional Marino, parte de la propia isla, donde se puede nadar en aguas abiertas. El mar aquí es cristalino y visible hasta los 120 pies de profundidad, y aunque parezca demasiado, no es todo: la compañía de alegres y juguetones delfines rotadores podrá coronar aún más la sensación de absoluta libertad. Estos inteligentes animales de casi dos metros de longitud son sumamente curiosos y se trasladan hacia donde buzos y nadadores disfrutan de las aguas. Reserva ecológica y meca del buceo, el parque es fuente de varios proyectos de estudios de comportamiento y reproducción no sólo de delfines, sino también de especies de pájaros migratorios, tiburones y tortugas. Los visitantes que se animen a tirarse y nadar junto a los cetáceos (previo pago de una Tasa Ambiental de Conservación), también podrán gozar de sus acrobacias, presentadas en grupos de manera natural.



El fantástico escenario submarino de las algas, corales y piedras.


Plantaciones de frutales transformaron el árido paisaje de la meseta patagónica en un vergel.


Viñedos de uvas tintas, en la latitud y con la amplitud térmica ideales.

NEUQUEN *Ruta del vino, manzanas y dinosaurios*

Puerta de la Patago

POR GRACIELA CUTULI

En el noreste neuquino, a pocos kilómetros de la capital provincial, una ruta turística combina el viaje al pasado y su riqueza paleontológica con la invitación a descubrir los frutos de la tierra. Entre manzanos y viñedos, un delicioso itinerario en tinto y blanco.

El nombre de la Patagonia evoca muy distintos paisajes, aunque en el imaginario global tal vez se imponga el de las grandes mesetas semiáridas, extensos desiertos que parecen no tener fin y se estiran hasta el final del mapa entre bosques petrificados, gigantescos glaciares y majestuosos lagos. Sin embargo, en el norte de Neuquén –un poco la "puerta de entrada" a la Patagonia, si alguna entrada tiene la naturaleza– la propuesta tiene un carácter diferente: se trata de seguir una ruta que combina, en pocos kilómetros de distancia (un respiro en los largos tiempos de viaje que siempre requiere el sur argentino), la posibilidad de conocer el circuito de producción de frutas, las tentaciones del vino patagónico y la enorme riqueza paleontológica de esta región. De algún modo, recorrer esta ruta es asistir a la comprobación del enorme esfuerzo realizado en el norte de la Patagonia por los pioneros que, enfrentándose a un clima a veces adverso y a la aridez natural, lograron establecer plantaciones de frutales y transformar el paisaje en un vergel.

AGROTURISMO EN CENTENARIO El punto de partida es la RP 7, que hay que tomar a la salida de Neuquén capital rumbo al oeste, hacia Centenario. El tramo entre ambas ciudades es de sólo 17 kilómetros, pero alcanza para ver las grandes extensiones de frutales que son el sello de este paisaje: sin embargo, este verde no es obra pura de la naturaleza, sino que cuenta con una buena parte de ayuda humana en la forma del Dique Ballester, que en 1915 cambió definitivamente la cara de este sector patagónico. Obra titánica realizada sobre las aguas del río Neuquén, que al unirse con el río Limay forma el río Negro, el canal principal y la red de canales secundarios del Dique Ballester permiten regar más de 60.000 hectáreas de cultivos: así prosperó la producción de manzanas y peras, las mismas que se pueden ver con el sello de la producción argentina en cualquier supermercado europeo.

Pero mucho antes la historia parte de aquí, de la tierra neuquina, y se la puede empezar a conocer en varios de los establecimientos rurales que se volcaron al agroturismo junto a su actividad productiva: es una forma eficaz de crear conciencia y difundir a la vez la forma de trabajo de este oasis patagónico. En el emprendimiento Neucent, que funciona como centro recreativo y granja educativa, se conocen las tareas diarias del campo, los procesos de cultivo y el seguimiento del crecimiento de los árboles, asomándose a ese universo donde la naturaleza se regula según las necesidades de los hombres. En la misma línea de agroturismo se maneja Los Nonos, una chacra de frutales que incluye un pequeño zoológico con animales autóctonos y ofrece a los visitantes iniciarse en el laboreo de una huerta orgánica, la observación de aves, safaris fotográficos, senderos de interpretación y hasta "retiros naturistas". Es imposible no sentirse atraído, tanto aquí como en la cercana Los Chalets, por la posibilidad de recorrer las plantaciones, en una época del año en que empiezan los preparativos para las cosechas veraniegas: además, en esta propiedad se pueden probar los productos orgánicos elaborados en el lugar y hacer una pausa en la casa de té que atienden los dueños. Finalmente, un último punto de las propuestas de agroturismo es La Pradera, muy elegido para el avistaje de aves pero también para sumarse a las tareas diarias del campo, desde remover la tierra hasta cosechar la fruta. El ojo que se haya entrenado en reconocer una flor de manzano nunca más volverá a confundirla, y el viajero que haya pasado una tarde a la sombra de los perales también sabrá apreciar mejor los cuidados que recibe cada fruta desde que empieza a formarse hasta que, finalmente, llega a la mesa.

RUMBO A LAS BODEGAS Claro que, cuando se trata de frutas, muchos llegan hasta aquí atraídos particularmente por una: aquella tinta o blanca, unida en racimos, que gracias al trabajo cuidadoso de manos expertas termina convirtiéndose en vino, elixir de los dioses y de

DATOS UTILES

■ Agroturismo
– Neucent. Sector de Chacras/ Calle I, Centenario. Tel. (0299) 489-0155
– Los Nonos. Calle 4 N º 101, Centenario. Tel: (0299) 489-4856
– Los Chalets. Calle N º 4 Lote 74, Centenario Tel: (0299) 489-1281
Site: www.casadeteloschalets.com.ar
E-mail: loschalets@neunet.com.ar
– La Pradera. Ruta Provincial N º 7- Calle N º 8- Lote 190, Centenario
Tel: (0299) 489-1503. E-mail: lapradera@neunet.com.ar

■ Bodegas
– Familia Schroeder. San Patricio del Chañar - Calle 7 Norte. Tel: (0299) 15-5086767. www.familiaschroeder.com
– Bodega del Fin del Mundo. Ruta Provincial 8, Km 9, San Patricio del Chañar. Tel.: (0299) 485-5004 www.bodegadelfindelmundo.com
– Bodega NQN. Ruta Provincial 7 - Calle 15 - San Patricio del Chañar
Tel: (0299) 489-7500 / 0800 999 2676 - Int. 229.
www.bodeganqn.com.ar
– Valle Perdido. Ruta Provincial 7 - Picada 6. Tel.: (011) 4343-9909
www.valleperdido.com.ar

Gentileza Bodega NQN



Al atardecer, una copa de vino bajo los tinglados de la bodega NQN.





Restos de dinosaurios, conservados gracias al clima y las propiedades del suelo.



Productos de la tierra, durante una visita de agroturismo en Centenario.

onia

no pocos humanos. Para avanzar en este itinerario hacia el sector de bodegas es preciso continuar la RP 7 unos treinta kilómetros más, hasta llegar a San Patricio del Chañar: aquí el paisaje ya ha cambiado, y dejando atrás el verde alimentado por el Dique Ballester, el entorno empieza a tomar la aridez más propia de la estepa. A primera vista, no parecen las condiciones ideales: y sin embargo lo son. Lluvias escasas, sólo 200 mm anuales, y una amplitud térmica de unos 20 grados, con temperaturas que oscilan entre los 10 y 20 grados, logran mantener alejadas las plagas que afectan los viñedos y llevar las uvas hacia un proceso de maduración lento, que da por resultado excelentes vinos en una de las regiones más australes del mundo. "Hace ya varias décadas que la Patagonia nos acerca vinos de gran calidad que –como sus pares de otras regiones– ofrecen en cada botella una *radiografía* del terruño del cual provienen. Un *terroir* está definido (junto con el suelo) por la altitud, el régimen de lluvias, la cantidad anual de días de insolación y luminosidad, y la amplitud térmica", comentó a **Turismo|12** el periodista especializado en vinos Osvaldo Sánchez Salgado. "El distrito de San Patricio del Chañar cuenta con un viñedo de excepcional sanidad –entre otras variables, por un ecosistema de gran pureza y por la acción de continuos vientos que ventilan las vides–. De esta tierra surgen vinos blancos de gran frescura y cualidades aromáticas, y tintos vigorosos, sanguíneos y de cuerpo pleno", agrega.

El primer alto es en la Bodega Familia Schroeder. Sus 120 hectáreas están diversificadas en uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Más allá de los viñedos, que crecen sobre un suelo franco arenoso y pedregoso, irrigados por goteo con agua de deshielo, hay que dedicarle tiempo al excelente recorrido organizado en los cinco niveles del edificio de la bodega, diseñada para adaptarse al perfil de las bardas circundantes, y que termina con una auténtica sorpresa: es la cava Saurus, un nombre bien significativo en esta región donde se han encontrado increíbles restos de animales prehistóricos. Si en Roma donde se excava aparecen restos del antiguo imperio, aquí se excava y aparecen restos de un mundo mucho más antiguo, poblado de gigantes que compartían una vegetación exuberante y un lejano clima cálido. Uno de ellos, justamente, apareció durante las excavaciones para realizar los cimientos de la bodega: se trata de un titanosaurio, que no sólo le dio nombre a la cava sino también al restaurante de la familia Schroeder, Saurus.

Hablando de tamaños, una de las bodegas más grandes y conocidas, ya que también fue la primera en instalarse en esta parte del sur, es la Bodega del Fin del Mundo, que tiene 870 hectáreas propias y una amplia variedad de uvas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Tannat, Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón y Viognier. La primera cosecha, en 2002, confirmó lo que sus especialistas aseguraban: estas tierras y esta latitud dan un vino de excelente calidad, que logró superar las fronteras patagónicas y argentinas para hacerse un lugar en el mapa vitivinícola internacional.

La parte dedicada al vino de esta ruta turística sigue avanzando, esta vez hacia la Bodega NQN, fundada en 2001 sobre 169 hectáreas (130 de ellas cultivadas con uvas Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chardonnay): su marca, Malma ("orgullo", en mapuche), es el resultado de un cuidadoso trabajo que combina las propiedades del paisaje con moderna tecnología de fertilización y riego. También aquí se puede probar in situ las bondades del vino en varias recetas, gracias al Malma Restó Bar, que encabeza el chef Matías Núñez.

Finalmente, *last but not least*, la Bodega Valle Perdido invita al verdadero

>>>

MAS DINOSAURIOS

■ Museo Paleontológico Argentino Urquiza (Rincón de los Sauces). Alberga el titanosaurio más completo hallado hasta ahora. Información sobre visitas al (0299) 15-6327222.

■ Museo Paleontológico Carmen Funes (Plaza Huincul). Aquí se conservan los restos fosilizados del impresionante Argentinosaurus Huinculensis, uno de los dinosaurios más grandes del mundo.

■ Museo Paleontológico Ernesto Bachmann (Villa El Chocón): aquí se exhibe el Giganotosaurus Carolinii, descubierto por el lugareño Rubén Carolini, el mayor dinosaurio carnívoro. A orillas del cercano lago Exequiel Ramos Mexía se encuentran también huellas de dinosaurios de 97 millones de años de antigüedad.


La estepa patagónica. En esta aridez, los pioneros hicieron brotar un oasis.


Unas 400.000 empanadas se consumen durante la Fiesta Nacional que se realiza en Famaillá.

>>>

lujo en un marco increíble: además de sus instalaciones vitivinícolas, aquí funciona un hotel cinco estrellas y wine resort, cuyo sello de calidad lo pone la red The Small Luxury Hotels of the World. El nombre de la bodega se inspira en la leyenda según la cual hay en la Patagonia un Valle Perdido con una ciudad encantada: un broche de oro perfecto antes de emprender la última etapa, donde hay que dejar atrás los beneficios etílicos para internarse en los misterios del pasado, tras las huellas de los dinosaurios.

HUESOS Y DINOSAURIOS
Entre San Patricio del Chañar y Añelo, la ruta ofrece ingresar en un último y fantástico mundo. Basta un simple cartel para prometerlo, situado en la RP 51, donde se lee Centro Paleontológico Lago Barreales. Estas tierras permanecieron intactas durante cientos de miles de años, hasta que al comenzar el siglo XXI –corría febrero del año 2000–- gracias a una serie de excavaciones realizadas en la costa norte del lago, aparecieron los primeros restos de dinosaurios y tortugas. Tiempo después, fue el turno de un saurópodo gigante, cuyos huesos largamente ocultos despertaron de su sueño inmemorial gracias al paciente trabajo de arqueólogos y paleontólogos: el hallazgo le valió al yacimiento del nombre de Futalongko, el nombre mapuche para designar al "jefe de los dinosaurios". Como la naturaleza hace pacientemente su trabajo, sólo se podía excavar en verano, cuando estas orillas quedaban descubiertas. De este modo, se decidió crear un centro de interpretación a unos 800 metros del lugar de las excavaciones. Allí se pueden ver y tocar los fósiles, una sensación que nadie que viaje por esta región quiere perderse: no todos los días es posible encontrarse frente a uno de estos gigantes "mano a mano", junto a arqueólogos que explican con propiedad y detalle los secretos de un trabajo fascinante, pero complejo e increíblemente minucioso. Este escenario resulta entonces ideal para un evento que dará que hablar y proyectará aún más la riqueza de la prehistoria neuquina: el Tercer Congreso Latinoamericano de Paleontología, que se realizará del 21 al 25 de septiembre con el aval de las sociedades de Paleontología de la Argentina, Chile, Brasil, México, Estados Unidos y Gran Bretaña.

TUCUMAN *Homenaje a la empanada*

Jugosas y picantitas

Famaillá celebra este fin de semana la Fiesta Nacional de la Empanada, con la elección de una "campeona" como manda la tradición y miles de concurrentes a los espectáculos artísticos y los stands que animan la celebración.

La realidad es que la empanada no es un invento exclusivamente nacional (para consolarse, habrá que admitir que tampoco lo es el dulce de leche...). Sin embargo, es difícil encontrar una receta tan difundida, popular y presente en nuestras mesas como este disco de masa relleno con... bueno, ahí justamente está el secreto: cada uno tiene sus ingredientes y proporciones favoritas, y el resultado es que no hay una sola empanada que pueda decirse igual a otra. Diferentes, sí, pero ¿mejores unas que otras? Es difícil y hasta arriesgado decirlo: salvo que se tenga la autoridad de un jurado de especialistas como el que hoy en Famaillá, a unos 35 kilómetros de la capital tucumana, elegirá a la nueva Campeona Nacional de la Empanada. El evento es uno de los centrales de la XXIX Fiesta Nacional de la Empanada, que reúne durante un fin de semana (empezó el viernes) a miles de personas en esta localidad a orillas del río Famaillá, afluente del Balderrama. Se estima que los concurrentes no son menos de 60.000: y como la empanada es reina, se consumen en estos días unas 400.000 unidades del delicioso bocado norteño.

TAMBIEN AZUCAR Y CITRICOS El privilegiado clima subtropical húmedo tucumano hace de Famaillá una localidad esencialmente agraria, donde se cultiva la caña de azúcar destinada a la tradicional industria azucarera de la provincia, pero también frutillas, cítricos –ahora en su mejor momento– y variedades relativamente nuevas como los arándanos, que encuentran gran aceptación en el exterior y son cuidadosamente monitoreados por la Estación Experimental del INTA presente en la ciudad.

Otro cultivo famaillense es el pimentón, ingrediente insoslayable de la buena empanada tucumana, junto al comino, la cebolla de verdeo y el huevo duro (las versiones con papa y aceitunas son de otras regiones, aunque aquí se aceptan también variantes con pasa de uva). Uno de los secretos es que la carne de matambre se pica a cuchillo y sólo se cocina a medias antes de la cocción final en horno de barro o la fritura en ollas de hierro: así resulta una empanada jugosa y de sabor concentrado tendiente al picante. Se lo puede comprobar durante la fiesta, que pone a disposición de las especialistas no menos de 90 hornos para preparar las empanadas que consagrarán a una de ellas como Campeona Nacional. Todo se hace a la vista y los jurados prueban sin saber quién es la autora de cada empanada, guiándose por su paladar y su preferencia, como se hace desde hace casi tres décadas, cuando comenzó como una sencilla iniciativa personal esta fiesta que hoy tiene fecha en el calendario nacional.

Es un fin de semana ideal para tentarse, dejar de lado por un rato los cuidados habituales y sumar a los shows folklóricos y artísticos el recuerdo de un sabor inolvidable, que hasta trae los ecos de la música de Atahualpa. Es que Don Ata solía partir de Acheral, no muy lejos de aquí, en sus cabalgatas hacia Tafí del Valle. Y justamente en ocasión de su centenario, se está consolidando el proyecto de crear en esta localidad tucumana un museo que lo recuerde. Buena ocasión para volver a Famaillá y Acheral, en celestial combinación de música y sabores.

DATOS UTILES

- Famaillá se encuentra a 35 kilómetros de Tucumán capital, desde donde se accede por Autopista a San Miguel de Tucumán, Ruta 38 y RP 301.
- Informes: www.famailla.gov.ar; www.fiestadelaempanada.famailla.gov.ar


Canto de copleras en una fiesta con mucho sabor.



Reproducción a escala de la corbeta “Swift”, junto a objetos rescatados del naufragio.



Buena loza. Pese al fuerte bamboleo y el choque con la fatídica piedra, la vajilla está intacta.

SANTA CRUZ *En Puerto Deseado, el Museo Mario Brozoski*

Historia de un naufragio

Una visita a la curiosa muestra donde se exhiben las piezas recuperadas de la corbeta de guerra inglesa “Swift” que naufragó en la Ría Deseado en 1770. Vajilla de porcelana china y loza inglesa, relojes de arena y botellas de ginebra son el testimonio del hundimiento que dio origen al primer equipo de arqueología subacuática del país.

POR JULIAN VARSAVSKY

El 13 de marzo de 1770 a las 6 de la tarde, la corbeta de guerra “His Majesty’s Ship Swift” se vio en aprietos frente a las costas de Puerto Deseado. Venía desde la base que la escuadra naval británica tenía en las Islas Malvinas, cuya soberanía disputaba con franceses y españoles. Un fuerte viento alteró su derrotero exigiendo al máximo el velamen y acercó el barco hasta la costa. Cuando el temporal ya había amainado, el capitán George Farmer optó por recalar en la tranquila boca de la Ría Deseado para descansar un poco luego de tanto traqueteo. Pero al entrar a este fondeadero natural –refugio de los navegantes desde el siglo XVI–, la corbeta “Swift” chocó con una piedra traicionera que en pocos minutos mandó a pique la embarcación. En el naufragio, se ahogaron tres marineros.

Como estaban a 50 metros de la costa, 88 tripulantes pudieron llegar a tierra en los botes salvavidas mientras la nave se hundía en el abismo del mar con absolutamente todo cuanto llevaba a bordo. La situación era desesperante. Se acercaba un crudo invierno y los náufragos casi no tenían alimentos ni ropa de abrigo. La zona estaba deshabitada y apenas contaban con la fauna de los alrededores para alimentarse. Conscientes de que no podían esperar un salvataje, ya que la dotación inglesa en la Islas Malvinas desconocía los acontecimientos, decidieron enviar hacia Puerto Egmont –el punto de partida en las Malvinas– una chalupa de seis remos en busca de ayuda. Un oficial y seis marineros voluntarios se embarcaron en el bote y lograron una verdadera hazaña náutica al cubrir 369 millas en aguas abiertas a la buena de Dios. Atrás había quedado el resto de la tripulación, al abrigo de unas cuevas con la entrada cubierta con los restos del velamen. Un mes más tarde todos fueron rescatados por el navío de guerra “La Favorita”.

TRANCE SUBMARINO La corbeta “Swift” es un hito relativamente importante en la historia de la navegación británica, eje de su colonialismo imperial. Su derrotero se resguarda en los libros y se evoca en el tradicional Museo Naval de Londres, pero el destino concreto del casco y los tres marineros ahogados nunca habían sido una preocupación para nadie. Hasta que en 1975 apareció en Puerto Deseado el mayor retirado del ejército australiano Patrick Rodney Gower, descendiente directo de uno de los náufragos sobrevivientes.

El forastero llegó con el diario personal de su antepasado –escrito en 1803–, cuyas anotaciones permitirían ubicar el lugar exacto del accidente. Pero en Puerto Deseado nadie tenía idea de nada, no sólo de la ubicación del barco sino de la existencia misma del hundimiento. El australiano partió sin lograr su objetivo, pero dejó copia del diario en la ciudad.

Cinco años más tarde, un adolescente inquieto de 16 años llamado Marcelo Rosas asistía a una aburrida clase de matemáticas en el colegio salesiano de la ciudad cuando escuchó la historia que el profesor contó –quizá para atraer la atención de los alumnos– sobre un naufragio en la boca de la Ría Deseado. Al terminar la clase, el joven le preguntó dónde podía encontrar información sobre el tema y el profesor lo remitió a un ex director de Turismo local. Marcelo se obsesionó con la idea de encontrar a “la Swift”. Con la ayuda de un capitán de navío, consiguió una carta de navegación y ambos intentaron dilucidar cuál habría sido el periplo de la corbeta hasta su naufragio. Marcaron un punto hipotético y Marcelo siguió soñando. Pero también aprendió a bucear y, con el apoyo del Club Náutico Capitán Oneto, se lanzó a la exploración con un grupo de amigos. Tenían un indicio concreto en el testimonio del señor Zizich, pescador de la zona quien una vez, al levantar el ancla, había sacado un inesperado trozo de madera. Y fue ahí nomás, a 15 metros de profundidad junto a la roca fatal que se descubre con la bajamar, donde los estudiantes secundarios entraron en trance submarino al encontrar los restos de la corbeta “Swift”, el 4 de febrero de 1982. De inmediato comenzó el segundo “rescate” de la “Swift”, en realidad, el de sus objetos. Los estudiantes no pudieron resistir la tentación de comenzar a trabajar sin la presencia de un arqueólogo. Todos salvo Marcelo Rosas, justamente, quien no quiso bucear nunca más después del descubrimiento, porque junto a los restos del barco había sentido “una sensación muy extraña”.

ARQUEOLOGIA SUBACUATICA Con los resultados de estas primeras inmersiones se creó en 1983 el Museo Mario Brozoski, llamado así en homenaje a uno de aquellos buzos adolescentes que años más tarde murió en un accidente al reparar un barco. En 1997 el Instituto Nacional de Arqueología organizó el primer equipo de arqueología subacuática del país, integrado también por buzos profesionales y un biólogo marino. Y debutaron con la corbeta “Swift”. El nivel de conservación era excelente gracias a la capa de sedimento que protegía el casco. Eso permitió conocer cómo se distribuía la tripulación en las diferentes áreas del barco: los oficiales de alto rango en la popa y los marineros en el resto. Y encontrar en el intacto camarote del capitán Farmer un impecable reloj de arena, vajilla de porcelana china y loza inglesa, muebles, copas y botellas de ginebra con fina manufactura.

El equipo arqueológico también descubrió los restos óseos de un marino inglés. Ahora están sepultados en el Cementerio Británico de Chacarita, en una tumba sin nombre.

Uno de los hallazgos más curiosos fue el de un huevo de pingüino dentro de un vaso de vidrio, 228 años después del naufragio. Además se encontraron semillas de mostaza y granos de pimienta, elementos “de lujo” que, según los inventarios de la época, no formaban parte de las provisiones que la armada inglesa otorgaba a sus tripulaciones. Pero también existe en Londres una carta del capitán Farmer expresando su deseo de llevar mostaza al viaje, lo cual permite inducir que el jefe de la nave se las ingenió para infringir las reglas. Lo que no hay forma efectiva de saber es si el capitán compartió los granos de mostaza o se los guardó para él y la oficialidad.

El equipo submarino, junto con un arquitecto experto en construcción de barcos, identificó las características de la corbeta: 28 metros de eslora, 8 de manga, una arboladura de tres palos, catorce cañones y doce pedreros. Y se concluyó que era una nave pequeña diseñada para cumplir tareas de patrullaje y exploración, o de escolta de buques mercantes.

Las investigaciones continúan hasta hoy con nuevas inmersiones y con la búsqueda de los restos del campamento de los náufragos en las costas cercanas. También se utilizan detectores de metales para identificar posibles restos de armas y elementos de acampe permanente, ya que una de las hipótesis sugiere que la tripulación de la corbeta “Swift” podría haber tenido la secreta misión de crear una punta de playa fija en la Patagonia.

DATOS UTILES

■ El Museo Municipal Mario Brozoski está en las calles Colón y Belgrano, Puerto Deseado. Tel.: 0297-4872155 museobrozoski@pdeseado.com.ar

POR MARIBEL HERRUZO

Nunca antes había oído hablar de este rincón del planeta, tal vez porque lo más conocido de Finlandia sean las bellas y esquivas auroras boreales del invierno, los renos, sus bosques de abedules y lagos. Y los samis, los últimos aborígenes europeos. Sin embargo, después de visitar Turku un nombre sencillo de recordar para un idioma complicado–, parece imposible haber ignorado por tanto tiempo su existencia.

En pleno mar Báltico, al sur de Finlandia, Turku se extiende en un territorio de 20.000 islas e islotes de naturaleza virgen. Fundada sobre el río Aura en 1229, la capital de Turku –del mismo nombre–, es la ciudad más antigua de Finlandia. Está en la puerta de entrada al archipiélago, que en verano se convierte en el destino preferido para muchos finlandeses. Allí realizan paseos sin prisas por la orilla del río aprovechando las ilimitadas horas de luz que ofrece el verano finlandés. Con el calor estival, la gente se tumba en el césped, pasea en bicicleta o sube a los barcos que, atracados en la orilla, sirven cerveza o la bebida nacional, una especie de vodka algo más suave llamado *koskenkorva*.

BARES, MUSEOS Y MERCADOS Los finlandeses hacen gala de su singularidad, y tal vez por ello en Turku los bares más emblemáticos sean aquellos que alguna vez fueron botica, banco, escuela o urinario público. Y aunque a mí se me haga extraño salir de noche cuando aún es de día, las calles del centro están repletas de jóvenes en busca de la penúltima copa. Turku es conocida como "capital finlandesa de la cerveza", pues su elaboración es una de las tradiciones más antiguas de la ciudad. Y para degustarla se han reinventado espacios que hoy forman parte de una especie de tour para cerveceros empedernidos. La ruta comienza en Koulu (el cole), una antigua escuela de chicas que hoy es la mayor cervecería de Finlandia, y sigue en Pankki (el viejo banco), uno de los más populares por servir cerveza de todos los continentes. Cruzando el río Aura se llega a Apteekki (la farmacia nueva), el pub pionero de la ciudad. Y al final del recorrido encontramos el Puutorin Vessa (el retrete), antigua sede de unos urinarios públicos, que fueron reconstruidos y están entre los más divertidos de la ciudad.

El barrio suburbano de Luostarinmäki es lo único que quedó de la ciudad antigua tras el incendio que la arrasó en 1827. Las casas de madera del resto de la ciudad fueron reducidas a cenizas, excepto en este barrio, donde años más tarde se instaló un extenso museo al aire libre. Allí los artesanos siguen reproduciendo objetos de otros tiempos. Entro en las casas sin llamar porque las puertas están abiertas de par en par y encuentro mujeres vestidas de negro con cofias blancas, hilando, tejiendo, lavando o preparando algún plato en cocinas de carbón. No hay vehículos en sus calles sin asfaltar. Aunque el tiempo parece detenido, la vida fluye.

EL LABERINTO DE ISLAS
Turku es un puzzle difícil de armar. Sin embargo, la mayoría de


Rojas flores del verano frente a la adusta piedra del castillo de Turku.

FINLANDIA *El archipiélago de Turku*

Sol de medianoche

Un complejo laberinto de agua entre 20.000 islas e islotes al sur de Finlandia, en el mar Báltico, allí donde el verano modela largos días de luz y colores puros. Crónica de unas vacaciones nórdicas con sosegadas jornadas de paseos por bosques de abedules, excursiones náuticas y sesiones del tradicional sauna de humo.

las islas están tan cercanas entre sí que es suficiente una corta travesía en ferry para pasar de una a otra. A veces basta con cruzar un puente. Alrededor de la isla Rymättylä –una de las mayores– hay casi 200 islotes.

Una de las noches soleadas del mes de junio dormí en el Paraíso. No es un juego de palabras, porque Paraíso es una pequeña isla que resume todo lo que el archipiélago ofrece: naturaleza, tranquilidad, bosques, agua y saunas.

Nadie se puede marchar de Finlandia sin probar uno de los signos de identidad más arraigados: el sauna de humo, tradicional, el de verdad, que requiere de unas cuantas horas para calentarse y sólo un poco de valor para lanzarse después a las frías aguas del Báltico, tranquilas como un lago.

No hay que buscar mucho, en cualquier rincón de Finlandia hay una cabaña de madera con un sauna esperando, un auténtico lugar de reunión para los finlandeses, hombres y mujeres que conversan y ríen mientras se golpean el cuerpo con ramilletes de hojas de abedul. Sin prisas, porque el atardecer es casi eterno en cualquiera de estos parajes y las horas transcurren plácidas paseando a pie o en bicicleta entre los bosques de abedules y abetos y descansando a orillas del mar.

Las islas se pueden recorrer con auto, bicicleta o los numerosos ferries que navegan por el archipiélago, de isla a isla. Yo seguí la ruta de Rymättylä a Airismaa, de ahí a Nagu y más tarde a Korpo, para llegar a Houtskär, uno de los puntos más alejados de tierra firme. De ahí continuamos hacia Iniö, trazando la circunferencia que conduce de nuevo a Turku. De Iniö un salto nos llevó a Velkuanmaa y Velkua, la última isla antes de regresar a Rymättylä. En el camino me topé con hermosos bosques, pequeños cafés, centenarias iglesias de madera, cabañas pintadas de rojo, pueblitos de pescadores, jardines floridos, ciclistas y senderos. Y rodeando todo, agua y más agua en un laberinto acuático por donde es posible perderse, bogando en canoas o kayaks bajo el sol de la medianoche.


Los largos días estivales iluminan los colores del paisaje finlandés.

COLOR PASTEL Cerrando el círculo de la ruta llego a Naantali, muy cerca de Turku y de nuevo en tierra firme. Este es uno de los lugares de veraneo más populares en Finlandia, tanto que la presidenta del país tiene una casa en las proximidades, en Kultaranta, cuyo magnífico jardín puede visitarse en verano. Esta próspera ciudad fundada en 1443 recibió un importante impulso después de la II Guerra Mundial, cuando accedió a una industrialización que, sin embargo, es invisible a los ojos de los visitantes. Las sabias decisiones tomadas en el pasado determinaron que lo más importante era respetar el barrio antiguo, el balneario y cuidar de su privilegiado entorno. Naantali conserva el aire de esos pueblos pintorescos que no dejan de vivir su vida aunque reciba visitantes de todo el país, gracias a sus centenarios edificios de madera pintada con colores pastel, un puerto muy activo y una iglesia donde se programan conciertos de música clásica.

Muy cerca de la ciudad, en una pequeña isla, está El mundo de los Moomin, uno de los parques temáticos más famosos del mundo, una especie de Disneylandia que sustituye a Mickey y a Donald por unos personajes afables y orondos a los que no se puede identificar con animal alguno, pero que los niños adoran de inmediato.

Los finlandeses, tranquilos, amables y muy respetuosos con el medio ambiente, saben que gran parte de su riqueza reside en la propia naturaleza que los rodea, y por ello la cuidan y esperan que quienes se acerquen a ella la cuiden de igual forma.

Informe: Julián Varsavsky.